

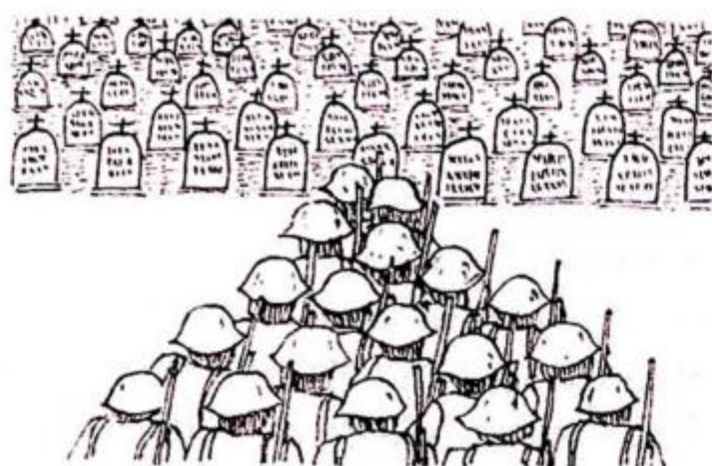
agosto de 1885, cuando terminaron las obligaciones entre las partes, tan sólo había construido 48 km de los 160 km pactados), y de hacerse indemnizar muchas veces, modificando el sentido de la concesión primitiva, habría que contar con las dos guerras civiles nacionales y dos insurrecciones locales que entre 1876 y 1885, convirtieron en leyenda la entrada del cubano a la selva.

Por otro lado, fue tejiendo el monopolio del transporte más grande del siglo XIX, en cuya red cayeron los recursos estatales. Por ejemplo, a través de la matriz financiera Cisneros y Compañía, de cobertura nacional, proyectó no sólo el ferrocarril de Puerto Berrío a Medellín para unirlo a Barranquilla mediante barcos de vapor, sino que quiso integrarlo con una vía ferroviaria entre Buenaventura y Cali. Pero, lo que era más osado, pensó en la vinculación entre estas dos redes mediante un ferrocarril de Medellín al Cauca, convencido como estaba de la necesidad imperiosa de prolongar sus respectivas líneas férreas hasta encontrarse; o sea, ni más ni menos, que la unión entre los océanos Atlántico y Pacífico, e incluso hasta el Amazonas.

Aunque sus ideas no fueron siempre de buen recibo entre los sectores más nacionalistas (como la Sociedad Colombiana de Ingenieros), es indudable su valor al atreverse a enfrentar los formidables obstáculos que él sabía se le presentarían a un concesionario de un país atrasado de fines del siglo XIX: dificultades para la consecución de capitales y socios extranjeros, inseguridad política, retrasos en los pagos gubernamentales, insalubridad del trópico, etc., combinando lo mejor del pragmatismo de los transportadores norteamericanos y la astucia negociante de los empresarios nativos, rodeándose de un grupo de expertos en hacer *lobby* frente a los políticos de turno, y de intelectuales afines a su concepción del progreso, como el general Julián Trujillo o Rafael Núñez.

Admiración o antagonismo, incredulidad o adhesión fervorosa despertó este ingeniero en los sitios en donde dejara sus obras, como en

Barranquilla, en donde lo consideraban un verdadero "regenerador"; allí construiría el tranvía urbano que utilizó por primera vez locomotora de vapor, y que luego prolongó entre Barranquilla y Puerto Colombia (33 km), emprendiendo la construcción de su muelle de hierro, uno de los tres más grandes del mundo.



Los documentos escritos, relacionados de manera detallada, con excelentes ilustraciones y fotografías de la época, lo comprueban. Aunque su imagen pública haya sido reforzada durante cien años en la imaginación popular a través de obras artísticas como los murales de Pedro Nel, las esculturas de Tobón Mejía, los dibujos de Urdaneta o las pinturas de Francisco Antonio Cano, nuevas investigaciones realizadas por historiadores profesionales integran otras facetas del personaje, como el trabajo de Hernán Horna, que lo capta adaptado en toda su dimensión a la vida moderna, trayendo a Colombia y desatando aquí las fuerzas irrefrenables del mercado, con sus peores impulsos y con su demolición positiva del pasado, pero que difícilmente vincula tales fuerzas y tendencias objetivas con el drama de la personalidad de Cisneros, con su sensibilidad, sus emociones y su vida interior sacrificadas cuando se lo limita al cumplimiento de su misión en el desarrollo material de los pueblos; en el otro extremo, estaría el acercamiento de Pilar Lozano, desde una visión psicológica, deliberadamente novelada aunque heroica, en tanto las versiones con mayor rigor documental empiezan a producirse.

Como Francisco Javier Cisneros, muchos liberales educados de su

época creían que el siglo XIX estaba situado cerca del punto culminante de un largo proceso lineal que "se extendería ininterrumpidamente desde el amanecer del mundo y que estaba siendo alcanzado en la sociedad industrial moderna". Sólo le faltaría vivir unos decenios más para comprender que sus sueños, como las vías férreas, no llegarían finalmente a cumplir su destino.

NELLY ROCÍO AMAYA  
MÉNDEZ

1. Francisco J. Cisneros, *Reglamentos para la organización de los trabajos de construcción y del servicio de explotación de ferrocarriles*, Bogotá, Imprenta de La Luz, 1884.

## Todos salimos ganando

### Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo

Lucía Rojas de Perdomo  
Editorial Voluntad, Bogotá, 1993,  
197 págs., il.

### Cocina prehispánica

Lucía Rojas de Perdomo  
Editorial Voluntad, Bogotá, 1994, 237  
págs., il.

Se trata de dos libros, pero se leen como uno solo, pues, aunque sus contenidos son diferentes, su temática es la misma y su reciprocidad es evidente. En otras palabras, desde su aparición en anaqueles de librerías, quienes somos apasionados por la historia y evolución de la cocina intuimos la complementariedad entre ellos. Ahora bien: aunque su autora realiza inicialmente la investigación alrededor del primer título —motivos habrá tenido— nosotros asumiremos nuestra reseña a partir del segundo, considerando que, en cuanto a cronología y reciprocidad, primero llevaron de acá y después trajeron de allá. Así las cosas, permítansenos algunas precisiones: en nuestro medio las investigaciones



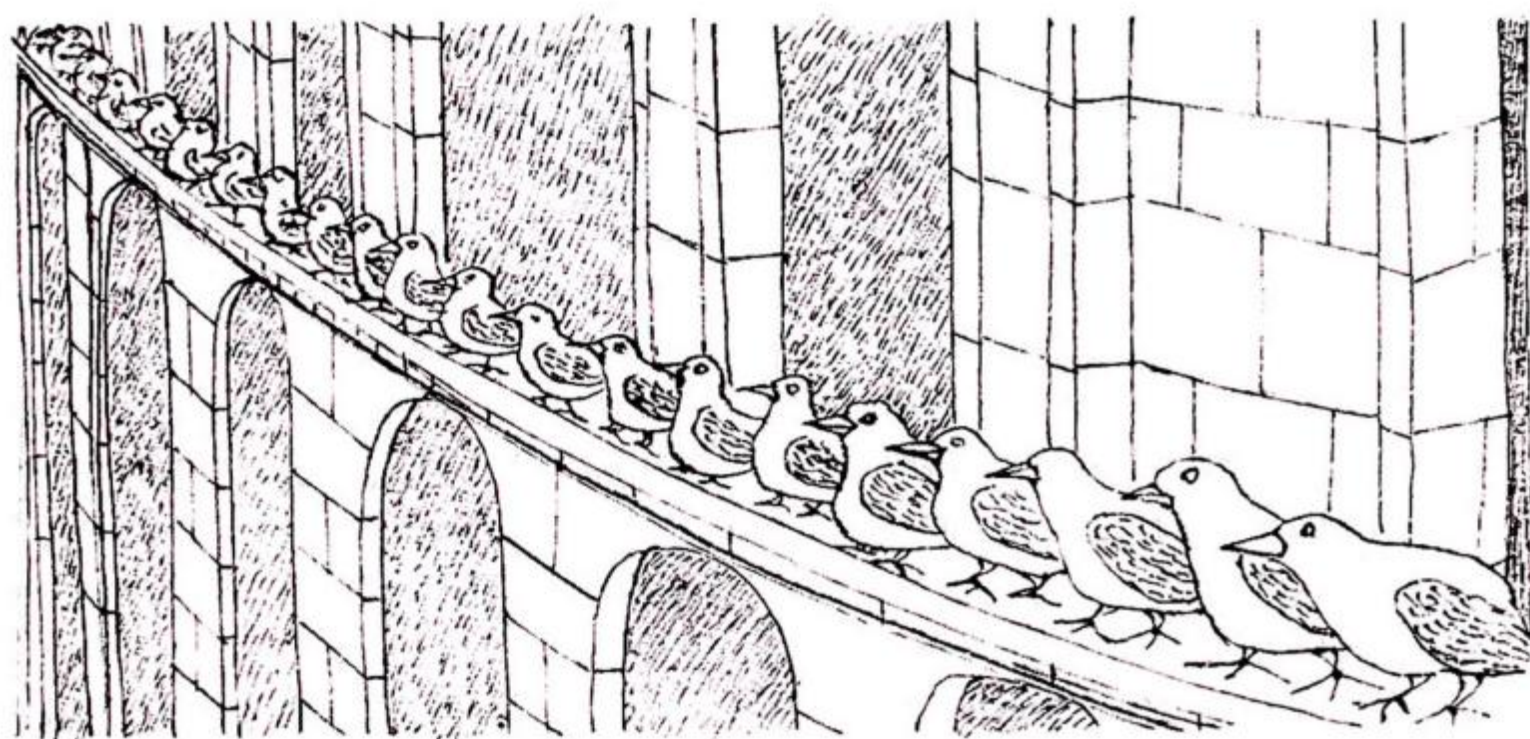
antropológicas e históricas alrededor de la cocina son relativamente recientes, y su nivel de análisis y de elaboración teórica, respecto a lo que acontece con esta misma temática en otras latitudes, continúa siendo descriptiva; significa lo anterior que la propuesta investigativa que abordaremos en este trabajo de *Cocina prehispánica* se presenta fundamentalmente como un depurado inventario alimentario, rigurosamente establecido, el cual, a partir de los datos recogidos, busca situar la cocina dentro de un contexto político, social y cultural, con arraigado simbolismo religioso y a la vez sumamente novedoso para el lector profano. Es así como, en su presentación general del libro *Cocina prehispánica*, la autora sostiene:

*gráficas dentro del texto, aunque sí se recurrió a la transcripción de las citas textuales, con su ortografía original, como aspecto pintoresco, que además respalda la fidelidad de las conclusiones, y como ejercicio para trasladar al lector a la época del apogeo de las culturas descritas.*

Sin lugar a dudas, el mérito de este trabajo es confrontar un tema que, como la cocina, fue permanentemente subestimado por las fuentes históricas de la época asumida. Es un hecho que ninguna de las tres culturas involucradas (azteca, inca y muisca) aporta a la investigación un material preciso y coherente (léase recetario) y que, por lo tanto, es sólo a partir de las observaciones de los

acerca del buen o mal sabor de este o aquel alimento, y a describir someramente su sistema de preparación. En lo concerniente a los aportes arqueológicos, éstos constituyen la información más contundente, dada la rigurosidad de esta disciplina y a los resultados que ha obtenido en su permanente estudio de las culturas mesoamericanas. Finalmente, el trabajo etnográfico, aunque dispendioso, aporta a la investigación el valor incuestionable de la tradición culinaria sustentada en la tradición oral, la cual reemplaza los recetarios escritos y reivindica el valor de la palabra alrededor de los fogones, demostrándonos que, a pesar de los siglos transcurridos, la esencia de las recetas aborígenes continúa vigente en las actuales poblaciones campesinas e indígenas americanas.

Planteadas las precisiones anteriores, comencemos por reconocer que, una vez terminado el recorrido gastronómico por el cual nos conduce la lectura de *Cocina prehispánica*, la primera impresión que aflora es el vasto inventario alimentario del aborígen americano, equívocamente considerado como escaso y restringido a unos pocos productos, entre los cuales el maíz se convierte en su rey, y la papa, el frijol, la yuca y el tomate en su séquito. Pues bien: sin demeritar la importancia de los referidos, la rigurosa recopilación de alimentos, no sólo vegetal, sino igualmente animal relacionada por la autora, se convierte en algo sorprendente y termina por deleitar la imaginación del cocinero criollo. Por otra parte, llama nuestra atención la disposición temática que utiliza la autora, convirtiendo el texto en fácil vehículo de consulta, pero a la vez consolidando tan extenso y variado temario como auténtico componente del patrimonio cultural, demostrando una vez más que una mirada investigativa sobre la cocina de un pueblo no debe reducirse exclusivamente a su despensa y sus recetas, sino que, por el contrario, cocina significa huerta, cultivo, comercio, herramientas, técnicas de preparación, sistemas de conservación, ac-

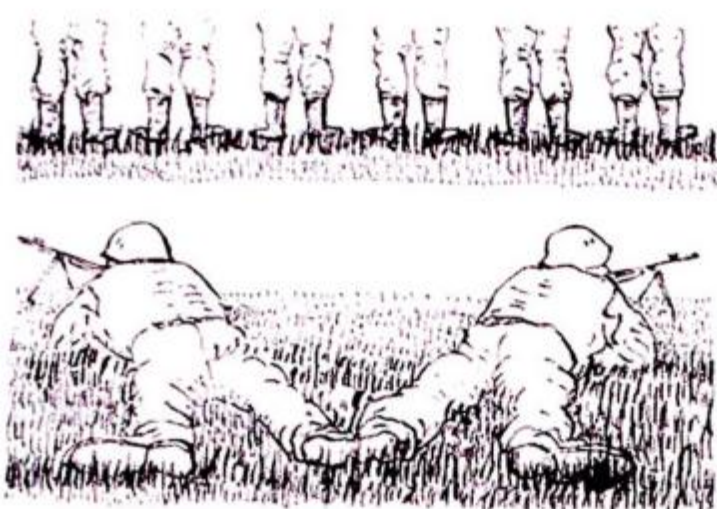


*Si bien es cierto que no pretendo realizar un trabajo exhaustivo ni de corte científico, sí se recurrió a la metodología académica en la consulta de diferentes fuentes al alcance, para tener una certeza de que lo afirmado correspondió a la realidad. Fue necesario recurrir primero a los cronistas, actores presenciales del encuentro cultural, como fray Bernardino de Sahagún, Bernal Díaz del Castillo, Gonzalo Fernández de Oviedo, Hernán Cortés, el mismo Cristóbal Colón, López de Gómara, Bernabé Cobo, Pedro Simón, Juan de Castellanos y Diego de Landa entre otros [...] es necesario advertir que, por tratarse de un tema esencialmente divulgativo, se omitieron las referencias biblio-*

cronistas, los vestigios arqueológicos y el análisis etnográfico y comparativo de las comunidades indígenas actuales, descendientes de las culturas referidas, como se logra establecer un “tratado culinario prehispánico”. Ahora bien: no se pretenda que el asunto ha sido fácil, pues, en lo referente a las observaciones de los cronistas, necesario es destacar que, para aquellos varones de arraigada formación machista, los avatares culinarios eran asuntos exclusivos del delantal y del corpiño y, por lo tanto, en sus descripciones sobre los procesos culinarios y manducatorios, jamás se preocuparon por la minucia y el detalle que exige toda receta culinaria; en otras palabras, a los cronistas les faltó “salero”, limitándose a comentar escuetamente



cesorios, expresiones lingüísticas, léxico, religiosidad, superstición, medicina, amor y poder.



### Cocina azteca

Inicia la autora su periplo de observaciones por la cocina azteca, introduciendo al lector en el mundo de los dioses agrícolas, tras lo cual hace referencia a los sistemas de cultivos, extendiéndose en la clasificación de las plantas cultivadas (hortalizas, tubérculos, frutales, especias y yerbas aromáticas, algas y hongos, gramíneas), otorgando a éstas sus nombres indígenas, sus aplicaciones, y las observaciones correspondientes para cada una de ellas por parte de los cronistas; continúa con los animales de caza, pesca y domésticos (aves, aves acuáticas comestibles, pescados y mariscos, tortugas, iguanas y armadillos, ranas y renacuajos, abejas melíferas), asignando a cada especie su importancia culinaria y las correspondientes observaciones de cronistas, además de atinados comentarios de botánicos y naturalistas americanos contemporáneos, tales como Enrique Pérez Arbeláez y Víctor Manuel Patiño. Posteriormente, abre el capítulo de las carnes, en el cual nos describe el consumo de perrillos, roedores, cérvidos, saínos y pecaríes, y de sus respectivos sistemas de caza; complementa su recorrido con detallada y amena crónica sobre el comercio y los mercados, los utensilios domésticos y los sistemas de cocción; finalmente, advirtiendo al lector de las limitaciones, la autora sorprende con un extenso recetario prehispánico, en el cual la mayoría de las preparaciones se basan en descripciones de fray Bernardino de Sahagún, de quien la autora afirma:

*...realizó una aproximación a su cocina de acuerdo con las diferencias que pudo establecer a simple vista, comparándolas con la nativa cocina hispana. Por esto es frecuente que en sus relaciones utilice términos como potaje, cazuela, guisos, puchas, etc. para hacer referencia al uso cibario peninsular, cuando intuía una preparación más compleja que el mero cocimiento en agua con sal [y más adelante la investigadora añade:] No cabe duda [de] que la creatividad de la cocina azteca sedujo al fraile, quien reseñó también en lengua náhuatl, por la profusión de preparados, aromas, tonalidades y sabores de las variadas viandas. Los complejos nombres hacen presumir su forma de preparación y los ingredientes que los integraban. Los detalles culinarios previos se dedujeron de los datos sacados de aquí y de allá en los diferentes relatos y además, con el auxilio de la cocina autóctona contemporánea que conserva algo de su tradición y de la consulta a los métodos culinarios de grupos supervivientes actuales. El varias veces citado investigador Gracia Rivas, basado en la cocina folklórica, asume que los antiguos mejicanos preparaban los alimentos con idénticos procedimientos culinarios. Tales datos son, sin duda, de gran utilidad, pero resulta en extremo arriesgado afirmar categóricamente, como lo hace el escritor, las cantidades precisas de los ingredientes y de los modos de apresto de las viandas, sin una cita histórica de la época que avale el aserto. Por esta razón se mencionaron algunas de las recetas que incluye en su libro, por el interés como herencia precolombina que aún persiste, pero haciendo la salvedad [de] que no aparecen en ningún documento, puesto que los cronistas poco o nada sabían por tradición cultural de los quehaceres culinarios, como se anotó en la introducción.*

Sin lugar a dudas, el recetario que se relaciona es contundente y, aunque no cumple con los requisitos técnicos que caracterizan a toda publicación dirigida a la confección de las recetas (lista de ingredientes, cantidades, procesos de manipulación y cocción, tiempos para su preparación, etc.), su descripción otorga una información suficiente para entender que la cocina azteca prehispánica desarrolló los principales capítulos del hacer culinario; es decir, contempla preparaciones con carnes, aves, pescados, mariscos, salsas y acompañamientos, algas, hongos, tortillas, tamales, empanadas y tacos, entre muchas otras, y, por lo demás, ofrece un capítulo de suma importancia dedicado a las bebidas, las cuales continúan haciendo presencia en la cocina de vastos sectores populares de la población mexicana. Es así como aparecen diversas clases de atoles, chichas, pulques, mezcales, chumiates, pinos y chocolates, todas con su correspondiente denominación en lengua aborigen y con observaciones sobre su preparación y consumo, tanto de cronistas como de analistas gastronómicos contemporáneos.



Finalmente, es necesario destacar la síntesis analítica con la cual cierra el capítulo, donde destaca los ejes alimenticios (maíz, chiles, tomates, carnes); sus características generales (picante, aromática, alimentos frescos naturales, bebidas fermentadas); sus sabores (picante, agri dulce); sus sistemas de cocción (asado, al vapor, tamales, en horno bajo tierra, ahumada, salteada, dentro y fuera de casa); su estilo (muy



elaborado y abundante, complejo, creativo, variado y multicolor); su significación (sexual y religiosa); su balance dietético (equilibrado con presencia de nutrientes básicos: vitaminas, proteínas, lípidos y glúcidos); terminando su recorrido por la cocina prehispánica azteca, con una excelente reseña gastronómica sobre la cocina mexicana mestiza; reseña que complementa perfectamente el minucioso trabajo de las páginas anteriores.

Se desarrolla entonces el trabajo sobre la cocina de los incas, bajo una metodología de análisis semejante a la aplicada con la cocina azteca, dándose inicio con un primer capítulo titulado "Agricultura y religión", en el cual se señala:

*El hombre inca, dentro de la estructura sociopolítica, era todo en uno: soldado-agricultor-constructor; labores que desempeñaba con gusto, por estar insertas dentro de*

*el arroz del Perú, del cual se comían sus hojas como bledos o espinacas y los granos o semillas como arroz; el maní, denominado en lengua quechua *ínchic*, consumido desde aquella época por los incas cocido o tostado; el ají, del cual comenta la autora:*

*...no había comida que no aderezaran con su preparado y era tal su encanto, que cuando ayunaban para pedir un favor a sus dioses dejaban de comer ají, para que tan grande sacrificio inclinara la benevolencia de las deidades y les concedieran el don.*

De igual manera se refiere al zapallo, al cohombro de Indias, que es nuestro pepino para rellenar; al azafrán de los Andes, similar a nuestro achiote y utilizado para dar color a las preparaciones, y a la canela de Indias, reseñada elogiosamente por Cieza de León como extraordinario condimento. Mención especial recibe la coca, clasificándola acertadamente dentro del grupo de alimentos fundamentales de la cultura inca, reconociendo que esta planta es asumida culturalmente para mitigar el hambre y que a la vez tenía uso de valor de cambio, pues con sus hojas se podían adquirir otros productos.

En lo referente a la relación de frutas, éstas, sin lugar a dudas, constituyen el grupo de alimentos que reciben las más elaboradas observaciones por parte de los cronistas, debido, no sólo a su variedad, sino igualmente a sus formas, aromas y sabores: es así como se regodean en elogios acerca de la badea, la papaya, la guanábana, el anón, la piña, la guayaba, el mamey, el aguacate, la uchuva, el chontaduro, la pitahaya y el tomate de árbol, entre muchos otros, todos ellos relacionados por la autora con sus nombres vernáculos y con breves comentarios sobre su utilización culinaria.

Finalmente llama nuestra atención el abundante recetario que permite aseverar la influencia e importancia de la cocina aborígen en la actual cocina peruana. Se trata, en



### Cocina inca

Es un hecho que, en los avatares de su historia culinaria, el Perú no contó con cronistas tan delicados y minuciosos como fuera Sahagún entre los mexicanos. En efecto, tal como lo manifiesta la autora:

*...lo que ocurrió fue que no hubo un cronista que husmeara en sus ollas y dejara constancia de su práctica, que debió [de] ser tan elaborada y refinada como las demás manifestaciones culturales de la espléndida civilización. En general los datos se pudieron obtener de los cronistas Acosta, Garcilaso, Huamán Poma, Cieza de León; pero la mayor parte de los datos citados en las preparaciones se basaron en las notas de los dos tomos del padre Bernabé Cobo. Además de las mismas enumeraciones del fraile, que apuntaban más a lo medicinal, se sacaron interesantes datos sobre el uso de variados condimentos y salsas, que no se habían conocido entre los antiguos peruanos.*

*su mundo religioso, como la máxima directriz de su vida. En efecto, su dios principal, el Sol, del cual los incas se decían descendientes; la Luna, su esposa dentro de la mitología; el trueno, el agua y la tierra misma, estaban todos relacionados con la agricultura y, por consiguiente, con la conservación del pueblo.*

Prosigue la autora su mirada a la cocina inca, destacando la importancia de los depósitos y los mercados comunitarios para alimentos, puesto que en este imperio la movilización de los productos era diferente de la de los aztecas; entre los incas, todos los bienes pertenecían al Estado, y era éste el que ejercía el monopolio sobre los productos. Ahora bien: en lo concerniente al inventario de productos alimenticios, subraya de manera preponderante la importancia de la papa, la batata, la arracacha, el maíz, el frijol y el tomate; pero simultáneamente reivindica el papel que desempeñaron productos tales como la quinua, denominada desde la Conquista como



efecto, de un compendio de once capítulos a saber: 1. Preparados con maíz-zara; 2. Preparados con papa; 3. Preparados con quinua; 4. Preparados con tubérculos y legumbres; 5. Salsas y preparados con flores; 6. Panes varios; 7. Vinos, chichas y vinagres; 8. Preparados con algunas frutas; 9. Preparados con carnes; 10. Comidas deshidratadas; 11. Comida afrodisíaca. Es un compendio en el cual la mayoría de recetas se asume con su nombre en lengua indígena, y del cual merece destacarse de manera fundamental lo concerniente a la comida deshidratada, pues constituye el más importante aporte de la cocina prehispánica a la cocina universal. Fueron los incas los precursores (léase inventores) de la actual comida deshidratada en frío, la cual, despojada de su humedad natural, podía durar largas temporadas, conservando su sabor original y permitiendo a la vez su almacenamiento y fácil transporte durante sus múltiples desplazamientos. Si bien aplican este proceso a diferentes productos (hortalizas, tubérculos, frutas, hojas, carnes y pescados), es con la papa deshidratada con hielo y calor, hasta transformarla en harina, como logran una preparación que se conoció con el nombre de chuno o chuño y que en la actualidad continúa siendo consumida por los indígenas del lago Titicaca y regiones vecinas. Dicha preparación fue analizada por investigadores del ejército norteamericano a mediados del siglo pasado, y de ella se derivó el proceso que hoy se conoce como liofilización, aplicado a diversos alimentos y de incalculable importancia en la actual industria alimentaria mundial.

Termina este capítulo sobre la antigua cocina peruana con una detallada relación de costumbres equivalentes a las hoy denominadas *maneras de mesa*; costumbres que permiten entrever una cotidianidad plena de normas, ligadas al poder político, a la ofrenda religiosa, a la sexualidad y a la estratificación social, demostrándose así el papel complementario del ritual del comer con el del cocinar.



### Cocina muisca

Sabido es que los muisca constituyen una cultura diferente de las anteriores en lo correspondiente a sus aspectos políticos, sociales y económicos, y fundamentalmente en lo referente a su desarrollo urbano y arquitectónico. Ahora bien: una mirada a sus ejes alimenticios y a sus costumbres culinarias y manducatorias, necesariamente exige resaltar su condición de pueblo agricultor, que demuestra notables adelantos tecnológicos en sus labores de acondicionamiento, siembra y cosecha, en donde pone de manifiesto su conocimiento sobre fertilidad de los suelos, cambios lunares, ciclos de lluvia y sequía, canales de riego y drenaje, y uso de terrazas en terrenos pendientes. Los hombres adecuaban el terreno, cuidaban el cultivo, recogían la cosecha y comercializaban en los mercados los productos; en tanto que las mujeres, consideradas la fuente de la fertilidad y transmisoras de la misma, ejecutaban la siembra, apoyándose en una herramienta denominada coa o palo plantador y aplicando la ceniza resultante de la quema sobre los terrenos a manera de abono. Aunque no tenían propiedad privada de la tierra, cada familia trabajaba un pedazo de terreno del cual derivaba su bastimento y reservaba excedentes para la tributación y la comercialización, ya que, de acuerdo con los cronistas, existieron importantes plazas de intercambio en Turmequé, Tocancipá, Funza, Somondoco y Zipaquirá, donde se desarrollaba una economía mixta de trueque y moneda a la vez, y se considera que fue el único pueblo indígena americano que dispuso de una especie de moneda de oro para realizar sus tratos. Es evidente, enton-

ces, la importancia del comercio y los mercados para el entendimiento global de la culinaria muisca, y se destaca de manera muy particular el papel que desempeña la sal en el intercambio por otros productos agrícolas, carnes y pescados provenientes de las márgenes del río Magdalena. Para la autora, la investigación del universo culinario muisca se desarrolla de manera un poco diferente, respecto a lo realizado con las culturas anteriores, y es así como reconoce y explica su procedimiento:

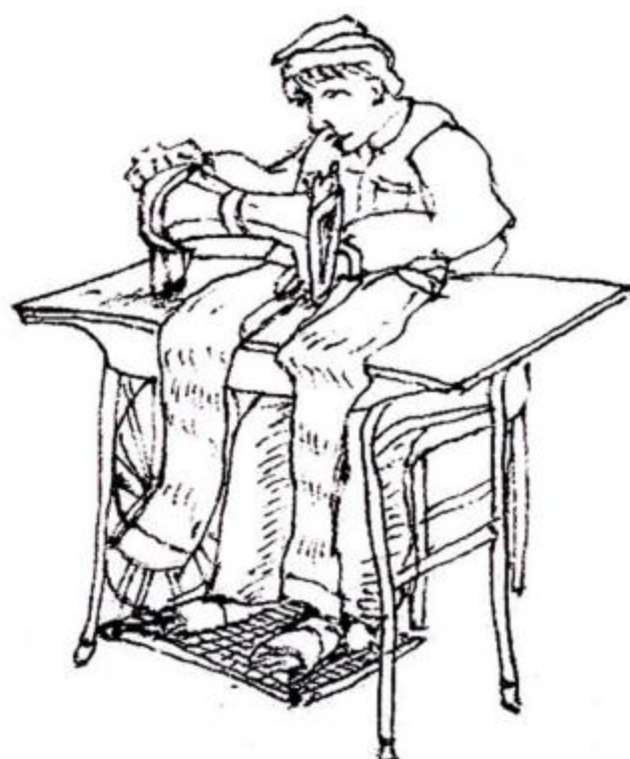
*No fue fácil reconstruir la cocina muisca, debido a que los cronistas que les correspondieron en suerte no consideraron de interés describir los detalles de su cibaria, ocupados como estaban en narrar otros aspectos de la nueva cultura [...] las crónicas, como regla general, realizaban someras y repetidas enumeraciones de las comidas, sin reparar en los sin duda interesantes aspectos culinarios de la importante cultura precolombina. La pesquisa se orientó entonces a entresacar la información de cuanta relación tocara el tema, así fuera tangencialmente, sin olvidar los condumios actuales supérstites. Como último recurso se recurrió a la consulta de varias compilaciones de vocabulario de lengua chibcha, de donde se seleccionaron las palabras relacionadas con la cocina, alimentos, sistemas de cocción, grados gustativos y otros aspectos culinarios. Estos datos y los obtenidos de cronistas e investigadores, sirvieron para deducir cómo fue su cocina, partiendo de la heterogeneidad de los productos y términos relacionados con el acto de comer. Una vez se lograron agrupar los distintos nombres de las típicas comidas cotidianas, ya se pudo asumir que la comida muisca ofrecía notables semejanzas con la peruana, en cuanto a preferencias gastronómicas y consumo de productos andinos semejantes. Se deduce que sin duda fue tan variada como la inca, sólo que los cronistas no la describieron como*



*merecía. Los datos compilados permiten colegir una cocina abundante, equilibrada en carnes, peces, tubérculos, cereales, frutas y hortalizas, con suficientes condimentos de ajíes y yerbas aromáticas, acompañada con delicadas frutas de climas cálidos y abundantes libaciones de su chicha de maíz o zapcua.*



*cia de la cocina muisca; se trata de una descripción de los platos más representativos de la actual cocina cundiboyacense, la cual obviamente recibió, como otras tantas cocinas americanas y regionales de nuestro país, los rigores del mestizaje, pero cuyos principales rasgos culinarios, tales como sazón y procedimientos de preparación, mantienen su auten-*



Se trata, entonces, en esta tercera y última parte de la investigación, de un trabajo en donde el aporte lingüístico es muy importante; sin embargo, se advierte que mucho del vocabulario chibcha compilado estaba limitado por la subjetividad de los investigadores consultados: Acosta Ortégón, Ezequiel Uricoechea y el padre Lugo, quienes, según lo reconoce la autora, acopiaron palabras y frases completas, pero sueltas, que llamaron su atención; aunque en ningún momento se debe pensar que lo compilado corresponde a la suma total de vocabulario. Es así como se agruparon frases relativas a la alimentación y numerosos vocablos que hacen alusión a grados de sabores, gustos y aromas de las preparaciones, generándose un extenso léxico relacionado con la calidad de la comida, con su forma de preparación y su conservación, y con los utensilios usados cotidianamente en los menesteres culinarios.

Finaliza la autora este capítulo elaborando una descripción de preparaciones correspondientes a la denominada por ella *la superviven-*

*ticidad vernácula. Es, entonces, una descripción que permite al lector imaginar la resultante culinaria; pero esta descripción es ajena a la lista de ingredientes, procesos de elaboración y cantidades que caracterizan todo recetario tradicional. Se mencionan, entre otros: cocidos, sancochos, cuchucos, mazamorras, papas saladas y papas chorreadas, envueltos de maíz, tamales, mazorcas, salsa de ají, arepas, pucheros, fritangas y ajiaco. Finiquita este trabajo de cocina prehispánica con dos anexos de gran utilidad: el primero relaciona los principales alimentos del Viejo Mundo introducidos a América, clasificando frutas, legumbres, oleaginosas, sacarinas, cereales, granos, feculentas, condimentos y aliños y señalando a cada uno su país de origen; el segundo anexo relaciona los animales comestibles introducidos en América con su respectiva utilización alimenticia; insistimos: se trata de una información sinóptica, que complementa muy acertadamente el contenido general del trabajo.*

*Cocina prehispánica* de Lucía Rojas de Perdomo constituye una

meritoria investigación que reivindica la riqueza gastronómica de las culturas americanas, riqueza que aún hoy se subestima con ligero juicio. El tema culinario se presenta en este trabajo para poner de manifiesto la existencia de una interesante alimentación con ejes culinarios muy definidos y complementados con una pródiga variedad de productos, que garantizan la existencia y continuidad de la pretérita cocina americana, en la cual se produjeron salsas frías y calientes, adobos, salmueras, fondos y potajes, además de equilibradas mezclas de carnes y legumbres, pescados y hierbas aromáticas, múltiples bebidas de frutas y cereales, las cuales, en su conjunto, permiten evidenciar una comida del poder, otra sacra y una última cotidiana, diferenciadas entre sí por su abundancia, variedad y gusto, además de estar siempre ligadas a la relación Dios-agricultura-alimento-cocina, como resultante de su permanente simbolismo religioso. Queda claro, para el lector que finaliza su lectura, que con este trabajo se enriquece y organiza la documentación sobre el tema de la historia culinaria prehispánica; y necesariamente deberá reconocer, tal como lo manifestó don Germán Arciniegas en su prólogo, que por sus manos ha pasado un auténtico libro del sabor de la cultura.

#### **De España vino un barco cargado de...**

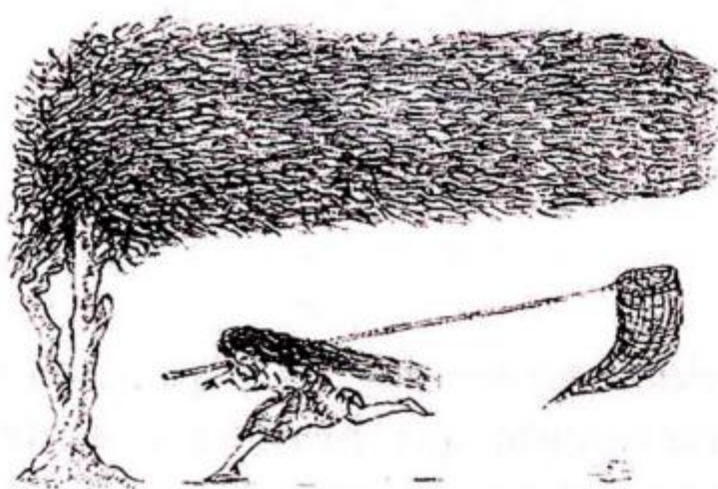
El segundo tomo de este trabajo de la antropóloga Lucía Rojas de Perdomo, titulado *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo*, constituye, tal y como lo dijimos en un principio, el complemento necesario para cerrar esta propuesta de investigación acerca de los albores de la cocina americana. Es un hecho que el descubrimiento de América resulta ser uno de los acontecimientos más importantes en el devenir histórico de la humanidad y sus consecuencias se vuelven innumerables en todos los órdenes del conocimiento y de la cultura universal; sin embargo, ateniéndonos a la temática de esta investigación, es menester po-



ner en claro que la principal causa que motivó dicho descubrimiento obedeció a la gran importancia que para la época tenían las especias en el contexto comercial europeo y a la riqueza que dicho comercio generaba a las diferentes coronas. Suena paradójico, entonces, el que pimienta, nuez moscada, azafrán, alcaravea, canela, jengibre y tantas más estuviesen revolucionando los fogones y recetarios con una gama inconmensurable de nuevos sabores, llegando a convertirse en auténticas mercancías de lujo y, por consiguiente, en generadoras de grandes expediciones comerciales hacia los más recónditos lugares de la tierra. En efecto, es a partir del primer viaje de Colón cuando el Viejo Mundo inicia un sinnúmero de cambios en todos los órdenes de la sociedad; jamás en la historia, un error de navegación aporta tan variada y desconocida cantidad de elementos, en un principio a la cultura material, años más tarde a las diferentes corrientes filosóficas del pensamiento europeo. Obviamente, todo transcurre durante un largo proceso; proceso saturado de miles de acontecimientos específicos, como resultado propio del encuentro de dos culturas diametralmente opuestas. Pues bien: es a partir de este encuentro cuando la autora inicia su trabajo, con un primer capítulo que a la vez divide en dos partes, a saber: la primera, denominada "Los viajes de Colón", y en la cual sintetiza los cuatro periplos del almirante al continente americano; la segunda, denominada "El equipaje de los conquistadores", corresponde a una descripción del proceso de fundación de las principales capitales en territorio americano, procurando relacionar los bastimentos que caracterizaban a cada una de las huestes propias de dichos asentamientos.

Es necesario aclarar que del primer viaje de Colón el inventario alimenticio americano no recibe absolutamente nada del Viejo Mundo, pues se sabe que el fuerte que fundó el almirante, llamado Navidad, seguramente con la intención de proteger bastimentos traídos de Espa-

ña, fue incendiado por los indígenas, incómodos con los huéspedes que se habían quedado sin ser invitados. Durante el segundo viaje, realizado casi un año después (septiembre de 1493), se logra el primer asentamiento español llamado La Isabela, en donde se establece el primer centro de aclimatación de plantas importadas: trigo, cebada, caña de azúcar y viñedos (éstos últimos no prosperaron). En este viaje, Colón permanece hasta marzo de 1496 en América y, según atestigua Bartolomé de las Casas, en más de una ocasión el almirante escribió a los reyes solicitando animales de tiro y carga, y a la vez exponiendo la necesidad de fomentar la cría de ganado porcino y vacuno; los términos epistolares del almirante son éstos:



*...Es necesario que se envíe alguna cantidad razonable de carneros vivos, aun antes de corderos, corderitas, más fembras que machos, e algunos becerros y becerras son menester que cada vez que vengan en cualquier carabela que acá enviare [...] sus Altezas podrán dar licencia y permiso a un número de carabelas suficientes que vengan cada año, e traigan de los dichos ganados e otros mantenimientos e cosas de poblar el campo e aprovechar la tierra [...] se enviare algunos asnos e asnas e yeguas para el trabajo y simiente, que acá ninguno de estos animales hay de que el hombre se pueda ayudar a valer...*

En cuanto al tercer viaje, lo inicia Colón el 30 de mayo de 1498 partiendo de San Lúcar con seis carabelas cargadas de caballos y ganadería, viaje del cual regresó en octubre de 1500, para finalmente el 11 de mayo

de 1502 emprender su cuarto y último viaje, del cual regresaría en el mes de noviembre de 1504. Son, entonces, doce años de ires y venires, en los cuales, justo es reconocer, Colón contribuye al enriquecimiento del inventario alimenticio americano; pero algo más importante es reconocer que Colón realizó en La Española el primer repartimiento de tierras, en beneficio de sus compañeros de expedición; más tarde, en cada una de las tierras conquistadas se realizaron idénticas reparticiones, puesto que la legislación hispana se aplicaba en todas las regiones americanas. Ahora bien: es un hecho que desde las primeras noticias del primer viaje del almirante, tanto en España como en Portugal, afloró un inusitado entusiasmo por las expediciones; en otras palabras, el número de empresas comerciales subvencionadas por ricos mercaderes y banqueros de la época, sin ningún patrocinio monárquico, se convierte en una de las más riesgosas pero a la vez más lucrativas posibilidades de hacer fortuna. Es así como durante los años siguientes a la fecha del regreso del primer viaje (enero de 1493) salen rumbo a América numerosas expediciones, obviamente no todas exitosas, pues, como bien comenta Xavier Domingo:

*Una de las actividades favoritas de descubridores y conquistadores fue naufragar. La historia del Descubrimiento y de la Conquista es la de un infinito rosario de naufragios. De Norte a Sur, por el Atlántico y por el Pacífico, no hay milla de costa sin su buena docena de cascarones de carabela o de nao clavada en un arrecife, y algunos de los personajes de la Conquista, como el inenarrable Alvar Núñez Cabeza de Vaca, fueron auténticos coleccionistas de naufragios.*

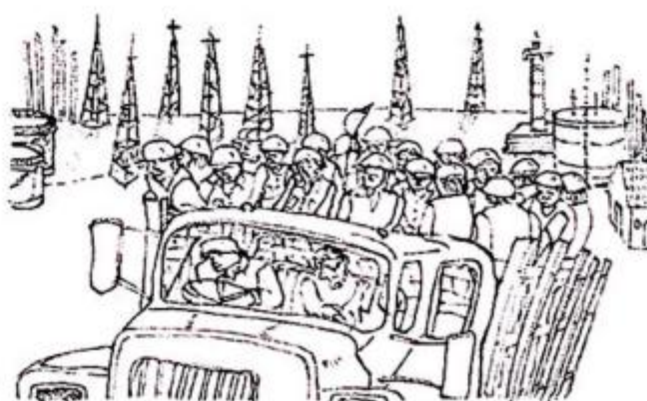
Expuesto lo anterior, y antes de entrar en las observaciones de la autora, correspondientes a su segunda parte, titulada "El equipaje de los conquistadores", consideramos per-



tinente hacer algunos comentarios sobre un aspecto que, aunque se insinúa en la investigación, no queda muy explícito. Se trata de lo siguiente: las primeras huestes conquistadoras que se organizaron en los años inmediatamente siguientes al primer viaje de Colón, en su gran mayoría, una vez llegadas a territorio americano, padecen de física hambre, no sólo por el desconocimiento en el cálculo de provisiones de bastimento, sino fundamentalmente por el rechazo cultural (léase remilgos de crianza) que los españoles manifestaron ante los productos vernáculos (maíz, yuca, ají, mamey, piña, etc.) y más aún ante la sazón de la mujer indígena (masatos, mazamorras y chichas), cayendo en su aceptación únicamente en situaciones de extrema hambruna. Dicha situación se repitió permanentemente en más de una expedición, según testimonios de cronistas, y permite aseverar que el espíritu del conquistador, obnubilado por el oro, sólo pretendía llegar, saquear, cargar y regresar; en otras palabras, el espíritu del conquistador, al menos durante los primeros años de este proceso, difiere de aquel que años más tarde caracteriza al colonizador, quien llega con la intención de permanecer en el Nuevo Mundo por largo tiempo, motivo por el cual su organización de vituallas y bastimentos se apoya en la intención de comer y cocinar como si estuviese en casa; por lo tanto, sus provisiones serán: además de los chorizos, jamones y cecinas... marrano y marrana; además de huevos... gallo y gallina; además de queso... toro y vaca y obviamente semillas para comer, pero sobre todo semillas y esquejes para sembrar y garantizarse así una comida, como la de su terruño de origen.

Retomando, pues, "El equipaje de los conquistadores", tal como su nombre lo indica, es una minuciosa reseña capitular en la cual la autora presenta las más importantes empresas de la conquista que se derivaron después del descubrimiento, detallando los aportes que cada uno de los jefes expedicionarios hace en su territorio de conquista y en la cual advierte:

*En general los avituallamientos para las largas travesías consistían en los siguientes productos: barriles de bizcocho, barriles de vino, arroz, jamones, tocinos, aceite de oliva, harina de trigo, garbanzos, gallinas y puercos cebados. Los que tenían mejor patrocinio llevaban además uvas, conservas, carnes en salazón y frutas como naranjas y limones. Recordemos que el equipaje variaba cuando se tenía el propósito de emprender la colonización del lugar descubierto y entonces las semillas y herramientas para el cultivo, lo mismo que parejas de animales para cría se llevaban en abundante cantidad. [Y más adelante añade:] Para la reseña que pretendemos dar, se intenta hacer el seguimiento de las primeras entradas de los diversos productos a los principales sitios, por ejemplo: a las islas del Caribe, a Tierra Firme o al interior del continente. La noticia resultaría repetida si se insistiera en reseñar la llegada de los mismos productos a las diferentes regiones...*



Se trata de una descripción que se inicia en el 1500 con los descubrimientos del Brasil por parte de Álvares Cabral y de Vicente Yáñez Pinzón y la llegada de Juan de la Cosa a las bocas del Amazonas. Posteriormente se refiere a los viajes en 1505 de Alonso de Ojeda, Américo Vespucio, los hermanos Pinzón, Juan de la Cosa y Alonso Niño, quienes recorren las costas de América del Sur, pero sus exploraciones fueron menores, limitándose a recolectar oro y perlas de la región; prosigue con Vasco Núñez de Balboa, quien logra la primera fundación en tierra firme en San Sebastián de Urabá, cuya duración fue tan corta

que no alcanzó a tener siquiera carácter de asentamiento, en el sentido de que los colonos hubieran desarrollado lo propio para su manutención y vivienda. Se gestan entonces importantes expediciones, tales como la de Pedrarias Dávila, en la cual fundó a Panamá, en 1519; la de Hernán Cortés, en la cual fundó a Nueva España, en 1522, actual México; la de Rodrigo de Bastidas, en la cual funda a Santa Marta, en 1526; luego surge ciudad Coro en Venezuela, fundada por Juan de Ampués en 1527; Pedro de Heredia funda a Cartagena en 1533; por su parte, Pizarro funda la Ciudad de los Reyes (Lima) en 1535; en este mismo año don Pedro de Mendoza conquista las tierras situadas entre los Andes y el río Paraná y funda a Santa María del Buen Ayre, la cual refundó en 1580 Juan de Garay; finalmente, Juan de Salazar avanzó hasta el Paraguay, donde en 1537 fundó la ciudad de Asunción, y para el año de 1541 Diego de Valdivia funda en Chile la Villa de Santiago de la Nueva Extremadura. Con base en lo anterior, la autora comenta:

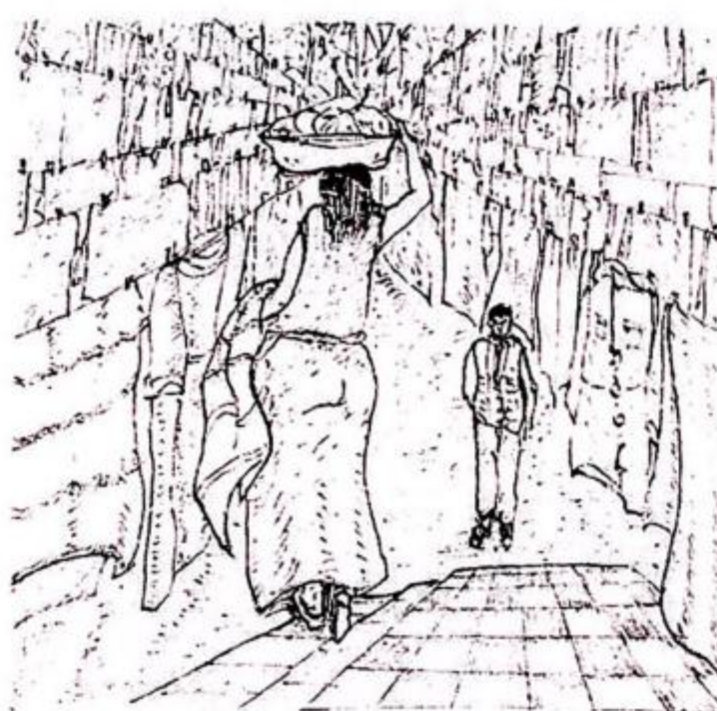
*Hacia el año 1600 casi todas las ciudades de América hispana estaban fundadas: villas, puertos, colonias agrícolas y misiones eclesiásticas. Las ciudades, en mayor o menor grado, obedecían a un patrón urbanístico dado desde la Metrópoli en forma de damero con plazas y manzanas cuadradas o rectangulares. La Plaza de Armas ocupaba el lugar central y en sus alrededores se levantaban la gobernación, el ayuntamiento y la iglesia. La plaza constituía el eje vital de la ciudad, en donde se concentraba la ciudadanía para los eventos cívicos y de mercado. Cerca de la plaza se levantaban las casas de la aristocracia urbana con sólidas construcciones, bellas fachadas y el escudo de armas tallado en piedra que testimoniaba la hidalguía de sus dueños. En sus solares se cultivaban las huertas para el consumo cotidiano y florecían higueras, papayuelos y duraznos para preparar los dulces en almíbar, típicos de la*



*Colonia. [Y en otro aparte comenta:] Tenemos que los hispanos se instalaron en las Nuevas Tierras para vivir a expensas del trabajo de los indígenas, pero como este trabajo era insuficiente, fue de todas maneras necesario importar otros artículos de la Metrópoli para completar su dieta alimenticia y sus necesidades de prestigio social dentro de ella. El historiador Juan Friede ratifica la persistencia en el consumo de algunos de los productos desde el descubrimiento, los de mayor refinamiento, por su alto costo sólo estaban al alcance de las clases adineradas. Friede escribe que en el año 1575 entraban por el puerto de Cartagena condimentos como azafrán, clavos, canela, ajonjolí, anís, ajos, conservas, aceitunas y atún. En granos continuaban importando garbanzos, lentejas, trigo y cebada que eran preparados en sopas, guisos y arroces, según la gastronomía española. No faltaban los vinos tintos y blancos, el vinagre y el aceite de oliva para aderezar y cocinar diversos platos; amén del bizcocho, producto imprescindible de su comida cotidiana. Anota el investigador que por el puerto entraban los fideos y probablemente otros tipos de pastas que enriquecían la cocina de la época. Como dato curioso se anota la importación del atún en un puerto rico en pesca.*

Es un hecho, entonces, que durante la primera mitad del siglo XVI la proliferación de empresas de conquista se extiende por todo el territorio americano, aportando ellas no sólo innumerables e importantes productos alimenticios agrícolas y pecuarios, sino también gran cantidad de accesorios, herramientas, muebles, elementos de menaje doméstico y costumbres, todas las cuales en su conjunto irían a transformar contundentemente el mundo culinario americano. Es obvio que durante más de cincuenta años, algunas veces por el Caribe y otras tantas por el Pacífico, bastantes más

por el sur del continente, llegaron de manera casi simultánea todos estos elementos, algunos con inmediata aclimatación, otros con declarada resistencia al clima y al suelo de esta nueva latitud. Ahora bien: entre las muchas cosas que aportaron estas huestes conquistadoras a la cocina americana, existen dos que merecen auténtico reconocimiento, debido a su incuestionable incidencia en los avatares del mundo culinario: por una parte, la presencia de la mujer española; por otra, la presencia de la mujer africana. Sin lugar a dudas, las actuales cocinas de los diferentes países americanos gozan de incuestionable prestigio, gracias a la fusión que necesitó de muchos años, pero que hoy se plasma en los recetarios y preparaciones que cada uno de los países ofrece como su exclusiva cocina nacional.

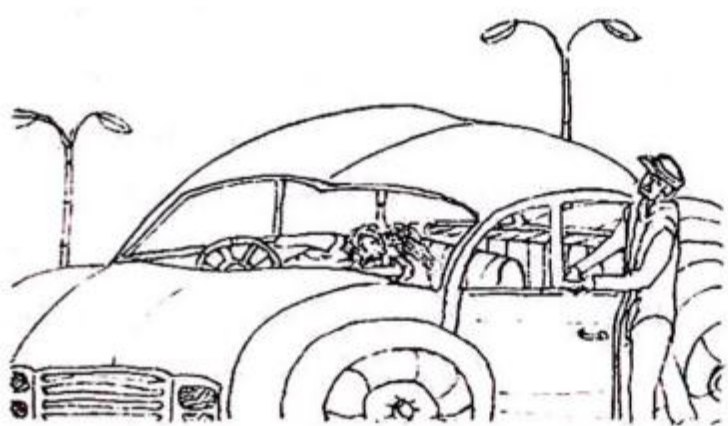


El segundo capítulo de *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo* se denomina "Principales productos importados a América y sus usos". Este capítulo corresponde a una exhaustiva reseña en la cual la autora, además de pretender ubicar quién lo trajo, en qué momento, dónde se sembró, qué resultados iniciales produjo, y cómo se asimiló, también analiza sus técnicas de cultivo, sus procesos de industrialización y comercialización, sus posibilidades culinarias, etc. Desde esta perspectiva, se efectúa un completo recorrido que se inicia con la caña de azúcar, donde señala las bebidas alcohólicas que de ésta se derivan y se complementa con precisas observaciones sobre guarapos y mieles;

enseguida relaciona la vida, comenta sobre sus antecedentes históricos, su importancia en el equipaje del conquistador español, sus primeras siembras en América y sus óptimos resultados en los países del sur. Continúa con el trigo y demuestra la aceptación y adaptabilidad no sólo del producto sino de sus derivados en todas las cocinas americanas; prosigue con la cebada, y por ende con la cerveza, su importancia en el mundo, su industrialización y su periplo de consolidación en el caso de nuestro país ante la chicha; comenta sobre el arroz, sus orígenes, su importancia en el recetario español y la rápida aceptación de consumo en América; se refiere a los granos, considerando que garbanzos, habas, lentejas y arvejas constituyen un conjunto de productos que actualmente se asumen como propios en los recetarios americanos; de manera especial hace referencia a la ganadería y sus derivados, reseñando las diferentes razas de ganado bovino introducidas por diferentes partes del territorio americano, las diferentes semillas de pastos traídas para su crianza y los diferentes quesos que de estas razas se derivan; igual mención hace del ganado porcino, otorgándole vital importancia a sus derivados, jamones y embutidos, los cuales se convierten en productos de gran representatividad en diferentes recetarios populares. En cuanto a las gallinas, si bien cada uno de los conquistadores hizo de ellas pieza fundamental de su equipaje, llama nuestra atención la hipótesis sobre las diferentes razas introducidas inicialmente, así como el prolífero recetario que del huevo se deriva. Mención obligada hace del café, del cual, por razones obvias, conocemos su historia e importancia. Al referirse al plátano, bien llamado *oro verde*, certifica su origen asiático y aclara que su difusión corresponde a los árabes, quienes lo introdujeron en Europa hacia el siglo IX, junto con la caña de azúcar y los cítricos. Posteriormente los ibéricos lo aclimataron en Canarias para luego traerlo a América, donde tuvo tan portentosa expansión que muchos se pregun-



tan hoy cuál es su verdadero lugar de origen. Finalmente: ajo, perejil y cilantro reciben los más elogiosos comentarios por conformar una trilogía de productos fundamentales en la totalidad de fogones de América. Por lo demás, como bien lo anota Xavier Domingo, el ajo constituye uno de los ejes culinarios de la cocina española, y por tal razón sus preparados no se aceptarían sin el aromático y a veces hostigante condimento. Cierra capítulo la autora con acertados cuadros sinópticos, en los cuales relaciona las principales plantas comestibles introducidas en América en los años siguientes al descubrimiento y sus lugares de origen; es un hecho que quien observe con detenimiento la información de estos cuadros, se llevará necesariamente más de una sorpresa.

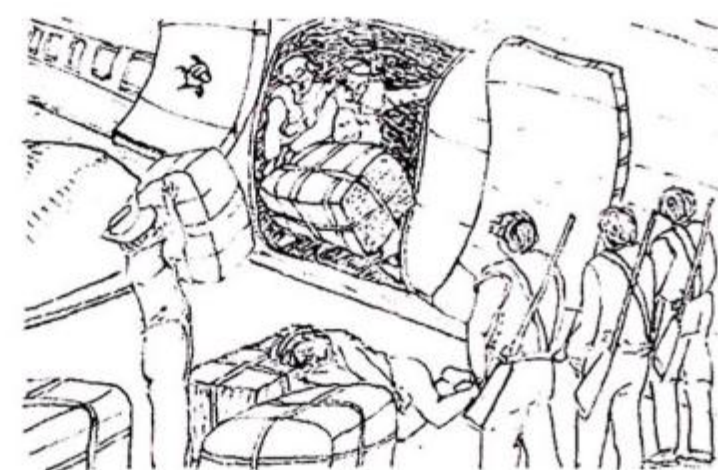


### Breves conclusiones a guisa de postre

Una vez finalizada la lectura de los dos libros: *Cocina prehispánica* y *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo*, queda claro que, además de enterarnos de datos curiosos tales como: quién fue el primer hidalgo en traer una semilla de naranjo, o quiénes fueron los osados marineros que se encartaron en sus incomodas carabelas con aquella fábrica de comida que es el marrano, lo más importante es observar que se trató de un largo proceso de intercambio permanente de productos, los cuales, en su debido momento y en su debida forma, enriquecieron de manera recíproca las diversas cocinas de América y de Europa. Sin lugar a dudas, una buena parte de los recetarios nacionales actuales son el resultado de un *matrimonio cultural culinario* sin el cual nuestros fogones y manteles serían impensables. Basta con mencionar lo que le

acontece al tamal (receta genérica y de presencia en toda las cocinas indígenas americanas), el cual, en su versión vernácula, consiste en una presa de animal de monte recubierta con generosa masa de maíz, y cocinada a los hervores en aromática y sustanciosa hoja de bijao; pues bien, tan sencilla receta culinaria aborígen es retomada por la cocinera española, quien, sin descartar lo fundamental de su preparación, atina a enriquecerla con los productos de su huerta: zanahoria, arveja y garbanzo, añadiendo además presa de gallina y tocino de cerdo, convirtiéndolo así en auténtico *santo y seña* de más de una cocina regional; algo similar acontece con otras tantas recetas, tales como el ajiaco, el puchero y el sancocho, parientas lejanas de la *olla podrida española*, las cuales, ante la mirada crítica de la historia gastronómica, corresponden igualmente a una simbiosis culinaria; tampoco se salvan de esta fusión prestigiosos manjares criollos como la empanada (milenaria creación del fiambre ibérico), en su versión original confeccionada con harina de trigo y horneada, pero en su versión americana preparada con harina de maíz y pasada por la manteca del marrano importado. Los ejemplos podrían continuar de manera extensa; sin embargo, para comprender más fácilmente la importancia histórica de esta reciprocidad, es suficiente plantear mínimas preguntas con las cuales el lector profano entenderá la validez de dicha reciprocidad. Veamos: ¿será posible concebir nuestra cocina actual sin la presencia del arroz? ¿Y qué tal sin el plátano? Y si los árabes no les hubiesen presentado a los españoles la caña de azúcar, ¿qué sería de nuestro recetario del dulce? ¿América sin ron y sin aguardiente de caña? Pero tal como se dijo en las primeras líneas de esta reseña, tanto ganamos nosotros, como ganaron ellos, o ¿acaso la cocina italiana no se apropia del tomate americano desde el siglo XVII, para convertirlo en principal producto de tan famoso y apreciado recetario? ¿Y no fue, gracias a la andina papa, como

algunos países europeos se salvaron de la hambruna? ¿Y qué decir del aromático tesoro en que se convirtió el cacao para la actual industria alimentaria europea? Y, si estamos hablando de lo contemporáneo, ¿cómo imaginar *la nouvelle cuisine française* sin aguacate, sin ají, sin piña y sin vainilla?



Es un hecho, entonces, que el encuentro cultural que se dio inicialmente durante los años de conquista, y que continuó por muchos años más durante la colonia, nos permite aseverar que la cocina es, sin lugar a dudas, uno de los elementos de la cultura que más resistencia opone a su desaparición por parte del conquistado; pero, paradójicamente, también constituye aquel elemento que más añora el conquistador; en otras palabras: a diferencia de lo acontecido con la religión, la arquitectura, el vestuario y el idioma, los cuales alcanzan límites cercanos a la extinción absoluta, la cocina del conquistado permanece en tanto que la del conquistador aparece, lo cual le significa para éste vivir como en su tierra de origen.

Hoy por hoy las cocinas de muchos países americanos se encuentran conformadas a partir de diferentes fuentes (indígena, española, africana y otras más de reciente aparición), convirtiéndose en verdaderas embajadoras culturales de dichos países y transmitiendo de manera amable y universal los aspectos más variados de los pueblos que representan.

Esta investigación de Lucía Rojas de Perdomo, plasmada en los dos títulos reseñados, constituye un valioso aporte para el reconocimiento y la reflexión sobre nuestra vasta y aún desconocida cultura culinaria; reflexión que no debe quedar úni-



camente en manos de inquietas amas de casa, directores de comedor o chefs de cocina, sino, muy por el contrario, en manos de los nuevos historiadores, antropólogos y demás investigadores de nuestra cultura.

JULIÁN ESTRADA

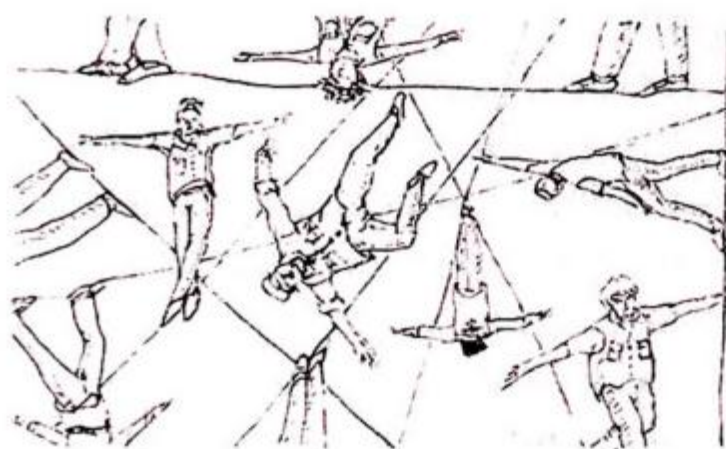
## No responde a todas las preguntas

**Formación de docentes, historia y vida**

Amparo Clavijo Olarte

Plaza y Janés, Bogotá, 2000, 106 págs., il.

El presente libro se suma a los esfuerzos de investigadores, docentes y teóricos para superar las concepciones tradicionales del lenguaje, y proponer, desde la perspectiva de la crítica de la pedagogía, otras visiones del ejercicio de la lectura en el aula, incorporando, como es el ejemplo del texto que nos ocupa, útiles estrategias didácticas, de las cuales podemos mencionar el desarrollo por módulos, el recurso de la informática, los proyectos de aula y el trabajo grupal, además de las nociones de proceso y producto dentro de la creación personal.



Aunque atrayente el desarrollo de actividades por módulos, es menester apuntar que iniciar un camino de lectura creadora e interpretativa con un curso de internet es privilegiar desde el inicio la técnica, cuando ésta debe ser el resultado de una necesidad de mejorar la expresión, después de explorar otras posibilidades de construcción y de formación. Me

refiero al módulo introductorio, titulado *Explorando el Internet como lectoescrinutas*, el cual generaría innovaciones en el aula de clase (como actividad de promoción), pero dejaría la duda de si dicha técnica ofrece una nueva reflexión u otra forma de conocimiento.

La autora afirma que “el módulo introductorio tiene por propósito familiarizar a los maestros con el uso del internet y el correo electrónico como fuente de lectura y escritura”.

Como parte de la investigación se desarrolló un programa de lectura y escritura, en español e inglés, al cual asistieron docentes en ejercicio del distrito capital, ofrecido por la Universidad Distrital y el Idep. Los instructores consideraron necesario, en primera instancia, facilitar el uso del correo electrónico a los maestros, ya que ello los estimularía a comunicarse en forma escrita. “Un segundo propósito era lograr que los docentes consideraran la posibilidad de introducir actividades de lectoescritura relacionadas con el computador en sus clases de inglés y español”.

Para tal fin, la autora acude a la tesis de la popularidad del computador y a la gran cantidad de personas que leen frente a él, por razones de trabajo o de placer. Cita a F. Smith (*Reading Without Nonsense*, Columbia University, Teachers College Press), como fuente de autoridad, quien se refiere a los múltiples y heterogéneos medios electrónicos a los cuales ya existe acceso, nuevas posibilidades que “podrían resultar en un aumento de la lectura, obligatoria y voluntaria”. La tesis final de Smith es acerca de la adicción a la lectura: “La lectura es adictiva para mucha gente, los computadores son adictivos para mucha gente y la combinación de lectura y computadores puede llegar a ser irresistible”.

Afirmación cuestionable, ya que el concepto de adicción puede ser nocivo, dado su carácter de dependencia casi enfermiza, costumbre mecánica a la que se llega por repetición sin que actúe la convicción consciente. De ahí el inconveniente de hablar de “hábito de lectura”, pues ésta supone un mecanismo au-

tomático de acciones encadenadas, conductistas, por supuesto.

La internet o el texto electrónico y el acceso a las fuentes de realidad virtual sólo serían enteramente útiles para el docente si su experiencia como lector está bien consolidada y si la lectura es ya para él un oficio idóneo.



No olvidemos que el objeto electrónico proporciona fundamentalmente información y que la información crea hábitos banales de lectura, fenómeno contrario a los de transformación e interiorización, considerados éstos como resultado de una verdadera práctica pedagógica. Lo que ha logrado la internet hasta ahora es una domesticación, haciendo que la relación entre técnica y lectura sea conflictiva.

Bachelard ya había dicho que el conocimiento, no es acumulación creciente de información, respecto a un objeto. El conocimiento, a diferencia de la información, es la capacidad de juzgar y entender, junto a la conciencia del mundo exterior. Sin embargo, en *Formación de docentes, historia y vida* siempre se recalca la importancia de dotar al maestro de información (¿noticias, datos, señales, caracteres?).

El sabio de hace dos siglos o el de hace veinte no poseía en absoluto la información que puede tener hoy cualquier investigador, pero tenía una enorme superioridad de conocimiento. Diferencia que en ocasiones olvida la autora del libro, porque lo importante para ella es “recolectar información” o transmitirla.

Es que aquí se ha apuntado y legitimado una falsa dicotomía entre tecnología y humanística. La tecnología no es solamente un asunto mecánico, sino también social e in-